



PIER 19

# ENTRÉES

- 7,50 € Garbanzada (plat à base de pois chiches) à la charcuterie ibérique.
- 7,00 € Brouillade au boudin de Burgos et piments del piquillo.
- 10,80 € Brouillade aux boletus, asperges sauvages et truffes.
- 6,00 € Croquettes Pier 19.
- 11,00 € Calamars sahariens à la romaine et frites.
- 6,75 € Rouleaux croustillants aux crevettes et aux légumes servis sur du guacamole, le tout assaisonné d'une sauce de soja (6 unités).
- 3,75 € Papas arrugadas (pommes de terre ridées au sel) à la sauce mojo.
- 7,50 € Fromage Provolone grillé à la marmelade de tomates.
- 7,50 € Croustillant de boudin de Teror et miel de palme
- 7,50 € Crevettes à l'ail flambées au cognac.
- 8,50 € Œufs brouillés au jambon ibérique Cinco jotas.
- 8,25 € Plateau de fromages des Canaries.
- 18,00 € Jambon ibérique Cinco Jotas.
- 6,50 € Anchois au vinaigre à l'émulsion de citron, ciboulette fraîche et ail grillé.
- 6,25 € Salade russe à la ventrèche de thon.
- 5,75 € Salmorejo (recette traditionnelle).
- 7,50 € Carpaccio de courgettes au Parmesan, roquette et sel de céleri.
- 9,00 € Carpaccio de veau au céleri, Parmesan et champignons.
- 9,50 € Carpaccio de thon rouge accompagné de roquette, lamelles de Parmesan, le tout assaisonné d'une citronnette.
- 8,50 € Mélange de trois salades vertes, tomates, cœurs de palmier, ventrèche de thon et jambon ibérique.
- 8,50 € Salade César au poulet, croustillant de fromage Parmesan et anchois
- 8,50 € Salade au fromage de chèvre français, tomates, salades de saison, fruits secs et huile de miel.
- 8,00 € Mini hamburgers (4 unités).

# LES POISSONS

- 14,50 € Tataki de thon rouge servi sur un tartare de tomates, écrasé de pommes de terre et tapenade.
- 14,00 € Morue confite au crémeux léger de châtaignes, marmelade de tomates canariennes et oignons doux caramélisés.
- 16,50 € Mérou blanc des Canaries grillé avec des légumes et pomme de terre
- 16,50 € Saumon en croûte de sésame sur un lit de purée de pommes de terre au wasabi, asperges sauvages et une vinaigrette tropicale.

# LES VIANDES

- 9,75 € Hamburger de veau, fromage, salades vertes et frites.
- 9,75 € Cordon Bleu.
- 13,50 € Filet de veau au grill tranché sur un lit de pommes de terre à la boulangère.
- 16,50 € Filet de boeuf au jambon 5J, mozzarella et sauce Pier 19.
- 12,50 € Confit de canard sur un lit de purée de pommes de terre et sauce Pedro Ximenez.
- 16,50 € Picanha au grill servi avec des pommes de terre à la Boulangère, ananas caramélisé et sauce Chimichurri.

## LES RIZ ET LES PÂTES

- 8,75 € Risotto de poulet au curry, tomates séchées et roquette.
- 9,50 € Risotto noir aux calamars, grosses crevettes et sauce aïoli gratiné.
- 11,90 € Risotto des bois à la truffe, boletus et asperges sauvages.
- 8,50 € Spaghettis à l'orientale avec du poulet frais, légumes de saison, sauce soja et huile de sésame.
- 8,25 € Fiochi farcis à la poire à la sauce quatre fromages.
- 8,25 € Tortellini verdi à la sauce aux épinards et aux noix.
- 8,75 € Ravioli à la ricotta, poireau, tomates cerises et grosses crevettes.
- 8,50 € Panzerotti farcis aux boletus, beurre et sauge.
- 8,25 € Spaghetti Bolognaise.

## VÉGÉTARIEN

- 8,50 € Penne rigate, légumes et pesto.
- 7,50 € Gratin d'aubergines au parmesan.
- 7,40 € Ratatouille aux oeufs.

## POUR LES PLUS PETITS

- 8,50 € Nuggets de poulet.
- 6,75 € Spaghettis à la napolitaine.
- 6,75 € Escalope de veau et frites.

## DESSERTS

- 3,60 € Yaourt grec accompagné d'une macédoine de fruits et miel.
- 4,10€ Crème à la papaye, glace à la vanille de Tahiti et liqueur de Cassis.
- 3,60€ Macédoine de fruits de saison.
- 3,60€ Sorbets et glaces.
- 4,80€ Sorbets au citron et cava.
- 3,60 € Mousse au fruit de la passion.
- 4,75 € Polvito uruguayo (dessert à la base de biscuits, confiture de lait et crème).
- 4,50 € Tarte au chocolat et aux biscuits.
- 4,50 € Tarte au Filipinos et Oreo.

[www.pier.es](http://www.pier.es)